

Prüfbericht 3-MCPD und Glycidol-Fettsäureester

Methode: DGF Einheitsmethode C-VI 18

Probe	Parameter	Gehalt (mg/kg Fett)	Gehalt (mg/kg OS)	Fettgehalt (%)	Aufnahme bei Verzehr 100 g (µg)	Aufnahme bei Verzehr 150 g (µg)	Aufnahme bei Verzehr 200 g (µg)
Sea Gold/ netto	3-MCPD (3-MCPD-Ester)	1,5	0,17	11,3	17	25	34
	Summe 3-MCPD (MCPD+Glycidol-Ester als MCPD Äquivalente)	2,8	0,32	11,3	32	47	63
	Glycidol (berechnet aus Differenz der 3-MCPD Äquivalente)	1,2	0,14	11,3	14	20	27
Eskimo/ Aldi Nord	3-MCPD	1,9	0,24	12,4	24	35	47
	Summe 3-MCPD	4,4	0,55	12,4	55	82	109
	Glycidol	2,3	0,29	12,4	29	43	57
Ocean Sea/Lidl	3-MCPD	1,1	0,10	8,78	10	14	19
	Summe 3-MCPD	1,2	0,11	8,78	11	16	21
	Glycidol	<0,5	<0,04	8,78	<4	<6	<8
Frosta	3-MCPD	1,2	0,08	6,40	8	12	15
	Summe 3-MCPD	2,6	0,17	6,40	17	25	33
	Glycidol	1,2	0,08	6,40	8	12	15
Iglo	3-MCPD	0,6	0,04	6,00	4	5	7
	Summe 3-MCPD	0,6	0,04	6,00	4	5	7
	Glycidol	<0,5	<0,03	6,00	<3	<5	<6
Landur	3-MCPD	2,1	0,19	9,18	19	29	39
	Summe 3-MCPD	3,5	0,32	9,18	32	48	64
	Glycidol	1,3	0,12	9,18	12	18	24

Prüfbericht Fettsäurespektrum Uni Jena

Teil 1

Prüfbericht: Prozentuale Verteilung der Fettsäuren (Fischstäbchen inkl. Panade, rohes Produkt - nicht zubereitet)							
	Landur	Frosta	Iglo	Eskimo/ Aldi Nord	Ocean Sea/Lidl	Sea Gold/ netto	Säure
C-16:0	4,548	6,786	4,866	4,518	5,997	4,548	Palmitinsäure
C-16:1c9	0,213	0,164	0,255	0,247	0,132	0,224	Palmitoleinsäure
C-18:0	1,729	2,756	1,534	1,354	2,577	1,414	Stearinsäure
C-18:1c9	59,983	29,968	60,076	59,901	29,786	60,603	Ölsäure
C-18:1c11	2,818	0,902	3,347	3,499	0,834	3,316	Vaccensäure
C-18:2c9,c12	21,214	55,952	18,212	18,936	57,732	18,586	Linolsäure
aC-18:3c9,c12,c15	6,354	0,204	7,186	7,496	0,213	7,320	α -Linolensäure
C-20:0	0,497	0,218	0,468	0,469	0,207	0,475	Arachinsäure (n-Eicosansäure)
C-20:1c11	1,023	0,175	1,127	1,158	0,190	1,180	Gadoleinsäure (11Z-Eicosensäure)
C-20:5n3	0,163	0,628	0,652	0,411	0,441	0,391	Eicosapentaensäure (EPA)
C-22:0	0,293	0,585	0,236	0,259	0,590	0,250	Behensäure (n-Docosansäure)
C-22:5n3	0,000	0,029	0,025	0,025	0,019	0,010	Docosapentaensäure
C-22:6n3	0,341	0,899	1,036	0,742	0,664	0,781	Docosahexaensäure (DHA)
C-24:0	0,114	0,212	0,085	0,100	0,174	0,101	Lignocerinsäure (n-Tetracosansäure)
C-24:1c15	0,109	0,000	0,106	0,149	0,013	0,112	Nervensäure

Teil 2

	Landur	Frosta	Iglo	Eskimo/ Aldi Nord	Ocean Sea/Lidl	Sea Gold/ netto	Säure
SFA	7,44	10,80	7,46	6,93	9,78	7,00	Gesättigte Fettsäuren
MUFA	64,33	31,37	65,23	65,29	31,02	65,76	Einfach ungesättigte Fettsäuren
PUFA	28,23	57,83	27,31	27,78	59,19	27,24	Mehrfach ungesättigte Fettsäuren
C-18:1 t-FA	0,04	0,12	0,05	0,08	0,03	0,04	C18:1 Transfettsäuren
C-16:0/C-18:1cis9	0,08	0,23	0,08	0,08	0,20	0,08	Verhältnis C16:0/C18:1 cis9
C-16:0/C-18:1 ges.	0,08	0,23	0,08	0,08	0,20	0,07	Verhältnis C16:0/C18:1 gesamt
Summe n-3	6,90	1,78	8,92	8,69	1,34	8,51	Summe n3-PUFA
Summe n-6	21,27	56,02	18,31	19,00	57,81	18,67	Summe n6-PUFA
n6/n3	3,08	31,48	2,05	2,19	43,23	2,19	Verhältnis n6-PUFA/n3-PUFA
SC-FA (C-4>C-8)	0,08	0,07	0,05	0,05	0,08	0,05	Kurzkettige Fettsäuren
MC-FA (C-10>C-14)	0,11	0,11	0,13	0,10	0,10	0,09	Mittelkettige Fettsäuren

Test: Backofen gegen Pfanne – wie viel mehr Fett steckt in einem Fischstäbchen, das in Fett gebraten wurde?

Probe	Fett Trockensubstanz in %	Fett Frischmasse in %
Produkt Probe a	22,115	8,050
Produkt Probe b	22,219	8,088
Produkt Probe a gebraten	33,699	15,629
Produkt Probe b gebraten	33,753	15,654
Produkt Probe a gebacken	21,004	9,306
Produkt Probe b gebacken	20,526	9,095